

Mises en bouches à la Musquée de Provence

POK_ Mises en bouches à la Musquée de Provence

Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de Musquée
1 gousse d'ail
100 grs de parmesan
1 jaune d'oeuf
5 cl de crème fraîche épaisse
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
Romarin, sel, poivre
120 hrs de farine
25 cl de lait
1 oeuf
1 bain de friture
200 grs de tomates cerises
1 paquet de toasts ronds

Préparation:

Lavez, coupez, épépinez et coupez la courge en petits dés.

Réservez les graines.

Epluchez et hachez l'ail.

Dans une sauteuse, faites dorer la moitié de la Musquée pendant 5 mn dans l'huile d'olive, l'ail et un peu de romarin.

Réservez l'autre moitié.

Mettez l'équivalent d'un verre d'eau et laissez cuire 20 mn à couvert à feu moyen.

N'oubliez pas de remuer régulièrement.

Lorsque c'est cuit, écrasez en purée et ajoutez le jaune d'oeuf et le parmesan râpé.

Assaisonnez à votre convenance et ajoutez la crème fraîche afin d'obtenir une consistance mousseuse.

Mettez au réfrigérateur.

Préparez la pâte à beignets: séparez le blanc du jaune d'oeuf et montez-le en neige ferme. Mélangez la farine, le jaune d'oeuf et le lait.

Salez, poivrez et laissez reposer 1 h.

Incorporez les blancs en neige, passez le reste de Musquée dans la farine puis dans la pâte à beignets.

Plongez dans l'huile très chaude pendant 5-10 mn.

Epongez sur du papier absorbant.

Disposez les graines sur une plaque à four, mettez un peu d'huile d'olive et cuisez 2 mn à four très chaud.

Salez et versez dans un ramequin.

Utilisez la mousse de musquée pour farcir les tomates cerises et tartiner les toasts.